

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора МКОУ СОШ
имени С.С.Вострецова
от 31.08.2023 г. № 38

Должностная инструкция шеф-повара в школе

1. Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция шеф-повара школьной столовой разработана на основе Профессионального стандарта "Повар", утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года №113н, с учетом СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федерального закона № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 1 января 2022 года, в соответствии с Трудовым Кодексом Российской Федерации и другими нормативными актами, регулируемыми трудовые отношения между работником и работодателем.

1.2. Данная должностная инструкция шеф-повара в школе по профстандарту устанавливает трудовые функции, должностные обязанности, права и ответственность сотрудника, занимающего в общеобразовательной организации должность шеф-повара школьной столовой.

1.3. На должность шеф-повара школьной столовой может назначаться лицо:

- не моложе 18 лет, имеющее среднее профессиональное образование по программе подготовки квалифицированных рабочих или высшее образование по программе бакалавриата и дополнительные профессиональные программы по основному производству организаций питания;
- имеющее стаж работы по специальности не менее одного года работы в организациях питания по организации и контролю деятельности бригады поваров при наличии среднего профессионального образования;
- соответствующее требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению работодателя, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее не реже 1 раза в 2 года), вакцинации, а также имеющее личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;
- не имеющее ограничений на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, изложенных в статье 351.1 «Ограничения на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, воспитания, развития несовершеннолетних, организации их отдыха и оздоровления, медицинского обеспечения, социальной защиты и социального

обслуживания, в сфере детско-юношеского спорта, культуры и искусства с участием несовершеннолетних» Трудового кодекса Российской Федерации.

1.4. Шеф-повар принимается на работу и освобождается от должности директором общеобразовательной организации (руководителем предприятия питания).

1.5. Шеф-повар непосредственно подчиняется директору школы, выполняет указания медработника общеобразовательной организации по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологического режима. Под руководством шеф-повара выполняют свои должностные обязанности работники пищеблока (повар, кухонный работник, кладовщик).

1.6. Осуществляя свою деятельность, шеф-повар школьной столовой руководствуется должностной инструкцией по профстандарту, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», нормативными актами органов Управления образования по вопросам организации питания школьников, также:

- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Положением об организации питания обучающихся в школе;
- установленным в общеобразовательном учреждении основным 2-х недельным и ежедневным меню, технологическими картами, технико-технологическими картами, технологическими инструкциями приготовления блюд;
- приказами, инструкциями и распоряжениями по организации питания в общеобразовательных учреждениях;
- Уставом и Правилами внутреннего трудового распорядка общеобразовательной организации;
- другими локальными актами школы, а также правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности;
- инструкцией по охране труда для шеф-повара в школе.

1.7. Шеф-повар столовой школы должен знать:

- нормативные правовые акты российской федерации, регулирующие организацию питания детей в общеобразовательных учреждениях;
- факторы, влияющие на процессы кухни в столовой общеобразовательного учреждения;
- современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации работы кухни организации питания;
- современное технологическое оборудование для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания;
- правила разработки меню;
- принципы калькуляции блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания;

- методы экономических расчетов и оценки эффективности школьной столовой;
- методы, их порядок и периодичность контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, готовых блюд, напитков, кулинарных изделий, причины брака и меры по их устранению на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий в организации питания;
- теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений;
- ХАССП в столовой школы;
- требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в школьной столовой.

1.8. Шеф-повар школьной столовой должен уметь:

- определять факторы, влияющие на процессы работы кухни в столовой образовательной организации, и давать их оценку;
- планировать отдельные виды процессов кухни организации питания и необходимые для этого ресурсы;
- разрабатывать и вносить коррективы в планы работы кухни в зависимости от изменения факторов, влияющих на них;
- определять факторы, влияющие на выбор технологических режимов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- определять факторы, влияющие на выбор технологического оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- разрабатывать регламенты работы и критерии эффективности работы сотрудников;
- вводить в меню новые блюда, напитки и кулинарные изделия;
- проводить проработку рецептур, технологических карт блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить авторские блюда, напитки и кулинарные изделия;
- анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, ресурсосбережение, эффективность и стабильность процессов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- производить анализ качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- пользоваться профессиональным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и технологического оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в;
- отбирать пробы для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- производить входной, текущий и итоговый контроль работы кухни школьной столовой;
- выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на кухне организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем;

- пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов;
- использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий.

1.9. В период отсутствия шеф-повара школьной столовой (отпуска, временной нетрудоспособности, др.) его обязанности исполняет работник, назначенный в установленном порядке, который приобретает соответствующие права и несет ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязанностей, возложенных на него в связи с замещением.

1.10. Шеф-повар в школе должен строго соблюдать должностную инструкцию, составленную в соответствии с профстандартом, правила и требования охраны труда, пожарной и электробезопасности, производственной санитарии и личной гигиены, а также порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации в общеобразовательной организации.

1.11. Шеф-повар должен пройти обучение и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим, соблюдать Конвенцию ООН о правах ребенка.

2. Должностные обязанности шеф-повара

Шеф-повар в школе выполняет следующие обязанности:

2.1. В рамках трудовой функции планирования процессов основного производства школьной столовой:

- планирует потребности кухни школьной столовой в трудовых и материальных ресурсах;
- разрабатывает планы кухни по отдельным видам процессов;
- проводит организационную диагностику, проектирование и регламентацию процессов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- осуществляет подбор технологического оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- осуществляет подбор технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- разрабатывает предложения по ценообразованию, ассортиментной политике школьной столовой в отношении блюд, напитков и кулинарных изделий.

2.2. В рамках трудовой функции организации и координации процессов на кухне, основного производства школьной столовой:

- координирует деятельность работников кухни в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- координирует процессы кухни с другими службами организации питания
- разрабатывает меню школьной столовой;
- готовит авторские блюда, напитки и кулинарные изделия.
- заполняет таблицы организации питания.

2.3. В рамках трудовой функции контроля на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий школьной столовой:

- осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий в столовой;

- контролирует параметры и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;
- применяет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

2.4. В рамках трудовой функции контроля и оценки эффективности процессов на кухне, основном производстве школьной столовой:

- контролирует выполнение работниками школьной столовой регламентов и санитарных требований;
- контролирует процесс своевременного, согласно режиму школы, высококачественного приготовления пищи для обучающихся и сотрудников;
- осуществляет постоянный контроль норм закладки сырья; соответствия меню и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, отраженной в технологических картах (технико-технологических картах, технологических инструкциях), при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов;
- в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов контролирует ведение ежедневной регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности - в складских помещениях;
- контролирует систематический отбор суточной пробы в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие, хранение не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C;
- контролирует осуществление питьевого режима в школьной столовой с использованием кипяченой питьевой воды, а также смену воды в емкости для её раздачи не реже, чем через 3 часа с фиксацией в графике;
- контролирует использование термометра для контроля температуры блюд при раздаче с целью минимизации риска теплового воздействия;
- не допускает размещение работниками пищеблока личных вещей и комнатных растений в производственных помещениях пищеблока;
- контролирует соблюдение соответствия веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню, а также подготовку и закладку продуктов согласно меню;
- не допускает возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов;
- не допускает использование не по назначению кухонного инвентаря, использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия;
- разрешает использовать в работе оборудование, инвентарь, посуду и тару, выполненные только из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания;
- разрешает для приготовления блюд использовать посуду только из нержавеющей стали, а для раздачи и порционирования блюд - инвентарь с мерной меткой объема в литрах и (или) миллилитрах;
- контролирует использование работниками кухонной посуды, столов, инвентаря, оборудования только в соответствии с маркировкой;

- контролирует обработку и хранение отдельно в производственных цехах (зонах, участках) разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции;
- контролирует осуществление работниками пищеблока столовой школы правильной последовательности (поточности) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала;
- контролирует использование одноразовых перчаток работниками при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащих замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;
- проводит бракераж готовой пищи, участвует в бракеражной комиссии школы;
- систематически контролирует правильную эксплуатацию технологического оборудования и других основных средств;
- контролирует ношение спецодежды и ее состояние сотрудниками столовой школы;
- своевременно обеспечивает исправное рабочее состояние имеющегося оборудования и кухонного инвентаря на пищеблоке школьной столовой;
- в соответствии с инструкцией по эксплуатации обеспечивает работу бактерицидного оборудования для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, цехах и (или) участках порционирования блюд;
- выявляет отклонения от плана в работе кухни школьной столовой и их причины;
- осуществляет подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы пищеблока школьной столовой;
- осуществляет учет, составление и подготовку отчетов о результатах работы пищеблока школьной столовой;
- реализует меры по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками пищеблока столовой трудовой дисциплины, технологий приготовления блюд, нарушений графика выдачи готовой пищи;
- контролирует соблюдение работниками пищеблока правил и норм охраны труда, пожарной безопасности, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, режима работы столовой общеобразовательной организации;
- контролирует в конце рабочего дня мойку всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию, и максимальных температурных режимов; при мытье вручную контролирует обработку посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по применению;
- осуществляет контроль уборки всех помещений, предназначенных для организации питания, ежедневной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств производственных помещений, столов для посетителей после каждого использования;
- осуществляет контроль обработки аппаратов для автоматической выдачи пищевой продукции в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

2.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов шеф-повар не допускает:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализацию с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализацию на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче блюд и кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности;
- содержания синантропных птиц и животных;
- организует мероприятия, обеспечивающие отсутствие в помещениях пищеблока и кладовых насекомых и грызунов.

2.6. При осуществлении работ в школьной столовой шеф-повар обязан:

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, подлежащих замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;
- оставлять в индивидуальном шкафу или специально отведенном месте одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, головной убор при посещении туалета;
- мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета.

2.7. Шеф-повар обеспечивает прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок столовой школы при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимает.

2.8. Обеспечивает временное хранение готовых блюд и пищевой продукции, переданной родителями детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в холодильнике.

2.9. Не допускает хранение пищевой продукции во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях с целью исключения опасности её загрязнения токсичными химическими веществами.

2.10. Временно отстраняет лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями от работы с пищевыми продуктами после проверки медицинским работником.

2.11. Запрещает использование ртутных термометров при организации питания.

2.12. Размещает в доступных для родителей и обучающихся местах (в обеденном зале, холле) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания обучающихся.

2.13. Не допускает ремонт производственных помещений школьной столовой одновременно с приготовлением продукции питания в них.

2.14. Соблюдает культуру и этику общения с персоналом образовательной организации, обучающимися и родителями (законными представителями), посетителями.

2.15. Строго соблюдает свою должностную инструкцию шеф-повара школьной столовой, разработанную по профстандарту, правила охраны труда, пожарной и электробезопасности, санитарно-гигиенические нормы и требования, трудовую дисциплину на рабочем месте и режим работы, установленный на пищеблоке.

2.16. Проходит в установленном законодательством Российской Федерации порядке обучение и проверку знаний и навыков в области охраны труда и пожарной безопасности.

2.17. Информировывает директора школы о несчастном случае, принимает меры по оказанию первой помощи пострадавшим, вызове скорой медицинской помощи.

2.18. Шеф-повар школьной столовой обеспечивает сохранность подотчетного оборудования, кухонного инвентаря и продуктов питания.

2.19. Осуществляет свою деятельность на высоком профессиональном уровне. Проводит работу по повышению квалификации подчиненных работников столовой общеобразовательного учреждения. Проходит периодические медицинские обследования.

3. Права

Шеф-повар школьной столовой имеет право:

3.1. Вносить предложения по улучшению работы, связанной с предусмотренными данной должностной инструкцией обязанностями.

3.2. Знакомиться с проектами, решениями соответствующих органов и организаций по вопросам деятельности и организации питания в общеобразовательных организациях, относящихся к его компетенции, вносить по ним соответствующие предложения.

3.3. Принимать участие в управлении общеобразовательной организацией в порядке, установленном Уставом школы.

3.4. Вносить изменения в меню школьной столовой при необходимости.

3.5. Вносить предложения по улучшению работы, связанной с предусмотренными данной должностной инструкцией обязанностями, по созданию условий, необходимых для выполнения своих профессиональных обязанностей.

3.6. Требовать прекращения (приостановления) работ (в случае нарушений, несоблюдения установленных требований охраны труда, санитарно-гигиенических норм, пожарной безопасности), соблюдения установленных норм; давать указания по исправлению недостатков и устранению нарушений на пищеблоке школьной столовой.

3.7. Требовать адекватной замены поставщика продуктов при наличии обоснованных претензий.

3.8. На представление к различным формам поощрения подчинённых, а также к дисциплинарному взысканию.

3.9. На защиту своей профессиональной чести и достоинства.

3.10. Знакомиться с жалобами и иными документами, отражающими качество его работы, давать по ним пояснения.

4. Ответственность

Шеф-повар в школе несет ответственность:

4.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин должностной инструкции шеф-повара в школе, в том числе за не использование предоставленных ею прав, Правил внутреннего трудового распорядка, законных распоряжений директора школы (руководителя предприятия питания) и иных локальных нормативных актов несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном действующим Трудовым законодательством Российской Федерации.

4.2. За нанесение материального ущерба – шеф-повар пищеблока общеобразовательной организации несет ответственность в границах, определенных действующим трудовым и гражданским законодательством Российской Федерации, а также:

- за качество и соответствие готовых блюд меню, утвержденному в общеобразовательной организации;
- за соблюдение технологии приготовления блюд;
- за сохранность пищевых продуктов;
- за соблюдение режима питания в общеобразовательной организации.

4.3. За применение, даже однократное, способов воспитания, включающих в себя физическое и (или) психологическое насилие над личностью ребенка, шеф-повар может быть освобожден от занимаемой должности согласно трудовому законодательству Российской Федерации. Увольнение за такой поступок не принимается за меру дисциплинарной ответственности.

4.4. За нарушение правил охраны труда, пожарной и электробезопасности, санитарно-гигиенических правил и норм, шеф-повар (заведующий производством) школьной столовой несет административную ответственность в порядке и случаях, установленных административным законодательством Российской Федерации.

4.5. За совершенные в процессе выполнения своей трудовой деятельности и должностных обязанностей правонарушения несет ответственность в пределах, установленных действующим административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.

С должностной инструкцией ознакомлен (а), один экземпляр получил (а)и обязуюсь хранить на рабочем месте.

«31» 08 2023 г.

 / Кузнецова О.А.